



Offre aux professionnels
Pâques 2024



La chocolaterie qui fait du bien



A vous

Nous vous proposons des chocolats bio aux plantes, aux graines et aux fruits qui ont du goût, sans conservateur ni arôme ajouté. Pour une dégustation pleinement satisfaisante ... sans avoir besoin de finir la boîte !



Aux femmes et aux hommes

Notre chocolat et notre sucre sont issus du commerce équitable. Nous faisons également travailler des personnes en insertion professionnelle et/ou en situation de handicap, par exemple pour la mise en boîte des chocolats.



A la planète

Nous utilisons exclusivement des produits issus de l'agriculture biologique, locaux lorsque c'est possible, ainsi que des emballages recyclés et recyclables et une partie de l'offre en vrac.



Créé en 2015 par Carine Dhers, Mon jardin chocolaté est aujourd'hui la 1ère chocolaterie artisanale, bio et solidaire de Paris. Elle a été labellisée bio par Ecocert en 2017.

Après un démarrage sur le campus entrepreneurial et associatif des Grands Voisins fin 2015, la chocolaterie prend son envol en 2021 et crée un atelier-boutique à deux pas du métro Pernety dans le 14ème arrondissement.

À sa façon, singulière & force tranquille, Carine et son équipe proposent des chocolats équitables aux plantes, aux fruits et aux graines du jardin.

Bienvenue dans mon jardin !

Vous avez besoin de ...



1 - REGALER EN TOUTE SIMPLICITE

Choisissez nos offres "clé en main" pour régaler vos clients, vos salariés, vos partenaires avec le meilleur de notre chocolaterie, en toute simplicité, avec des produits disponibles rapidement. .

2 - SURPRENDRE A VOTRE IMAGE

Choisissez nos offres de personnalisation sur-mesure :
étiquettes personnalisées, boîtes surprise à composer,
cartes postales avec votre message .



3 - PARTAGER UNE EXPERIENCE DE TEAM-BUILDING

Pour des activités de « team building » avec vos équipes, entre amis, vos clients, vos partenaires, chez nous rue Raymond Losserand Paris 14ème ou dans vos locaux, vivez un moment convivial en mettant la main à la pâte.





1

NOS BOITES SURPRISES DE PÂQUES



Pâques gourmand & eco-responsable

BOÎTE SURPRISE À GARNIR

Prix en fonction de la composition

Boîte vide / papier de soie :

Petite : 3 € HT

Moyenne : 4 € HT

Grande : 5 € HT

+ prix des produits

BOÎTE LAPIN À GARNIR

Prix en fonction de la composition

Boîte vide : 2 € HT

+ le prix des produits



Pingouins noir

5,69 € HT



Pingouins lait

5,69 € HT



Lapin noir

7,58 € HT



Lapin lait

6,67 € HT



Grenouille noir

8,53 € HT



Grenouille lait

7,50 € HT



Oeufs noisettes noir

13,27 € HT



Oeufs noisettes lait

13,27 € HT

NOS FAVORIS DE PÂQUES



GRENOUILLE

Chocolat noir 70% Equateur : 8,53 € HT

Chocolat au lait 37% République Dominicaine : 7,50 € HT
80 gr.



LAPIN

Chocolat noir 70% Equateur : 7,58 € HT

Chocolat au lait 37% République Dominicaine : 6,67 € HT
70 gr.



PINGOUIN

Chocolat noir 70% Equateur : 5,69 € HT

Chocolat au lait 37% République Dominicaine : 5,69 € HT
40 gr.

NOS ŒUFS NOISETTES DE PÂQUES

ŒUFS NOISETTES AU CHOCOLAT NOIR

20 œufs au chocolat noir 70% Equateur : 13,27 € HT
180 gr.



ŒUFS NOISETTES AU CHOCOLAT AU LAIT

20 œufs au chocolat au lait 37% République Dominicaine : 13,27 € HT
180 gr.

EGALEMENT DISPONIBLES EN VRAC. PAR 60 (540 GR.) : 36,97 € HT. PAR 120 (1080 GR.) : 71,09 € HT.





2

NOS CHOCOLATS "CLE EN MAIN"

VOUS SOUHAITEZ REGALER EN TOUTE SIMPLICITE

Nos boîtes de chocolats



BOÎTE EN BOIS

20 chocolats : 36,97 € HT

40 chocolats : 52,13 € HT

60 chocolats : 68,25 € HT

Nos 8 recettes bio de saison variées (pralinés croustillants, ganaches fondantes, caramels au fruits, voir détail page 19) enrobées de chocolat noir 70% Equateur, bio et équitable



BOÎTES EN KRAFT



9 chocolats : 15,17 € HT

20 chocolats : 28,44 € HT

40 chocolats : 42,65 € HT

12 chocolats : 20,85 € HT



3 chocolats : 5,69 € HT

VOUS SOUHAITEZ REGALER EN TOUTE SIMPLICITE

Nos boîtes de mini tablettes



BOÎTES DE MINI TABLETTES

3 mini tablettes : 2,56 € HT
10 mini tablettes : 7,58 € HT
20 mini tablettes : 12,32 € HT
60 mini tablettes : 27,49 € HT
100 mini-tablettes : 45,50 € HT

Chocolat noir 70% Equateur ou chocolat au lait 37% République Dominicaine, bio et équitable parsemé de nos ingrédients bio préférés : graines de courge, sésame, gingembre, sarrasin, noix de coco ...



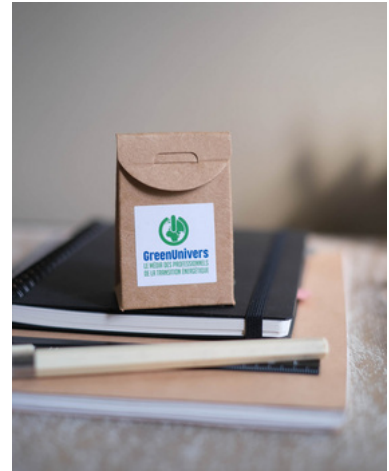


3

NOS CHOCOLATS "SUR MESURE"

VOUS SOUHAITEZ SURPRENDRE À VOTRE IMAGE

Vous souhaitez remercier vos clients,
fidéliser vos collaborateurs, présenter
vos vœux, chocolater un événement ... à
l'image de votre société



Vous déménagez

Vous souhaitez composer
votre propre boîte surprise



Votre identité visuelle sur
notre chocolat !

NOS ETIQUETTES PERSONNALISÉES



ETIQUETTE PERSONNALISÉE

Pour les boîtes de 9 chocolats, 12 chocolats, 20 chocolats, 40 chocolats, boîtes en bois, boîtes de 20 mini tablettes, 60 mini tablettes.

Votre logo ou votre message, en bandeau ou en sticker, sur fond blanc ou sur fond transparent.

Entre 0,10 et 2,50 € HT / boîte (hors création graphique) en fonction de la quantité, nous consulter.

Pour toute autre option, contactez nous.

PERSONNALISATION "ARTISANALE"

Un prénom, un message manuscrit par nos soins, sur la boîte ou sur une de nos jolies cartes postales : prix sur demande



NOS BOÎTES SURPRISE À COMPOSER



Boîte en kraft avec logo

Taille S (9,4x13,9x9,2 cm) : 3 € HT

Taille M (12x17,9x11,8 cm) : 4 € HT

Taille L (16,2x24,3x16,2 cm) : 5 € HT

à remplir (voir liste des produits page suivante)

Boîte à petit ami rouge ou verte
(7,6x5,8x5,8 cm) 2 € HT



Coffret en bois

Petit (23x15x31 cm) : 10 € HT

Grand (30x14x40,5 cm): 13 € HT

à remplir (voir liste des produits page suivante)

Carte cadeau ou carte postale
personnalisée : forfait 30 mots 1 € HT

ou imprimée par nos soins (prix nous
contacter)



Faites votre choix parmi notre large gamme de formats



BOÎTES DE CHOCOLATS

3 chocolats (36 g) : 5,69 € HT
9 chocolats (108 g) : 15,17 € HT
12 chocolats (144 g) : 20,85 € HT
20 chocolats (240 g) : 28,44 € HT
40 chocolats (480 g) : 42,65 € HT

Bois 20 chocolats (240 g) : 36,97 € HT
Bois 40 chocolats (480 g) : 52,13 € HT
Bois 60 chocolats (720 g) : 68,25 € HT

DDM : 4 semaines après réception
DDM pralinés : 6 mois



TABLETTES DU JARDIN

Noir 70% Equateur
Noir courge
Noir sésame
Noir gingembre
Noir fleur de sel

100 g
6,64 € HT
DDM : 1 an

Lait 37% République Dominicaine
Lait macadamia
Lait sarrasin
Lait cacahuète

100 g
5,83 € HT
DDM : 1 an



PÂTES À TARTINER

Graines de courge (200 g) : 13,27 € HT
Macadamia lait (200 g) : 15,17 € HT
Macadamia noir (200 g) : 15,17 € HT

DDM : 6 mois



TABLETTES PRALINÉES

Sacrée courge, Cacahuète sésame ou
Maïs divin

100 g
8,53 € HT

DDM : 6 mois



MINI TABLETTES DU JARDIN

3 mini-tablettes (15 g) : 2,56 € HT
10 mini-tablettes (50 g) : 7,58 € HT
20 mini-tablettes (100 g) : 12,32 € HT
60 mini-tablettes (300 g) : 27,49 € HT
100 mini-tablettes (500 g) : 45,50 € HT

DDM : 1 an

Expédition



1 - Livraison en vélo dans Paris

Express en J+1 : à partir de 8 € HT par envoi

Franco pour les colis atteignant une valeur de 65 € HT



2 - Livraison par coursier en Ile-de-France

Express en J+1 : à partir de 35 € HT par envoi

Franco pour les colis atteignant une valeur de 400 € HT



3 - Livraison par transporteur

J+4 par Colissimo France : 8 € HT par envoi (franco pour les colis d'une valeur de 65 € HT minimum)

J+4 par Colissimo Europe : à partir de 15 € HT par envoi en fonction des destinations

J+2 par Chronopost France : à partir de 15 € HT par envoi

J+2 par Chronopost Europe : à partir de 35 € HT par envoi en fonction des destinations

Livraisons hors Europe ou DOM TOM : nous consulter

Les délais indiqués sont hors préparation de la commande et peuvent être rallongés en fonction du nombre de boîtes de chocolats / de colis à préparer.

Vous souhaitez faire expédier vos colis à de multiples adresses ?
Envoyez-nous la liste des destinataires (modèle de fichier fourni par nos soins), nous nous occupons de tout !

Comment réduire votre facture de -5% à -10% ?

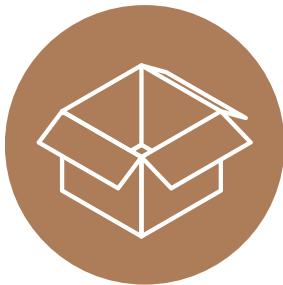
Pour vous aider à réduire votre facture, nous vous proposons 2 leviers qui nous aident à mieux nous organiser et donc à réduire le coût de préparation de votre commande.

Chacun de ces leviers vous permet d'obtenir 5% de réduction ;
les 2 leviers sont cumulables.



1 - Anticipez votre commande

Aidez-nous à nous organiser en passant votre commande à l'avance notamment pour les commandes dépassant 100 unités
au minimum 3 semaines à l'avance



2 - Choisissez des lots

Aidez nous à réduire la manutention et les déchets en prenant des lots de produits (voir détails page suivante)

LISTE DES LOTS



BOÎTES DE CHOCOLATS

PAR LOTS DE

Boîte de 9 chocolats	30	60	90
Boîte de 20 chocolats	10	24	32
Boîte de 40 chocolats	10	24	32
Boîte en bois de 20, 40 ou 60 chocolats	16	20	
Boîte de 12 chocolats	48		



BOÎTES DE MINI TABLETTES

Boîte de 20 mini tablettes	30	60	90
Boîte de 60 mini tablettes	10	24	32
Boîte en bois de 100 mini tablettes	16	20	



TABLETTES

24	30	48
----	----	----

NOS RECETTES DE SAISON



SACRÉE COURGE / PRALINÉ

Croquez l'habit noir, le coeur croustillant arrive en bouche avec ses graines caramélisées finement broyées.

Surprise de votre chocolatière :

« J'ai ajouté une pointe de fleur de sel, vous la sentez ? »

Vertus :

riches en fer et en magnésium, les graines de courges sont connues pour contribuer à faire fondre le stress, l'anxiété et la fatigue.

Ingrédients :

chocolat noir d'Equateur 70%, graines de courge, sucre de canne non raffiné, chocolat au lait, fleur de sel.



CACAHUÈTE SÉSAME / PRALINÉ

La rencontre très équilibrée entre les cacahuètes et les graines de sésame.

Surprise de la chocolatière :

« Laissez-vous embarquer par le goût affirmé de ce praliné ! »

Vertus :

les graines de sésame et les cacahuètes sont des sources de zinc, de fer et de magnésium ... le tout dans un chocolat ?! Superbe excuse pour se faire du bien.

Ingrédients :

chocolat noir d'Equateur 70%, sucre de canne non raffiné, cacahuètes, graines de sésame, chocolat au lait



JASMIN INFUSÉ / GANACHE

C'est l'alliance du chocolat et du thé au jasmin qui m'a donné l'envie de toujours infuser des plantes, des épices et des graines dans mes chocolats, la voici maintenant réalisée.

Surprise de votre chocolatière :

« Je fais infuser les feuilles de thé la veille au soir, avant de préparer la ganache au petit matin ... de quoi bien démarrer une journée de travail. »

Vertus :

le jasmin en infusion et le calme se refait en soi.

Ingrédients :

chocolat noir d'Equateur 70%, chocolat au lait, crème fraîche, beurre, sucre de canne non raffiné, thé au jasmin.



MAIS DIVIN / PRALINÉ

Un praliné détonnant qui nous fait redécouvrir cette céréale !

Surprise de votre chocolatière :

« Ce praliné a un goût irrésistible de pop-corn ! Nous nous sommes bien amusés à revisiter le plaisir de faire souffler un excellent maïs bio pour libérer ses arômes, puis y ajouter notre magie, bon chocolat noir, amandes caramélisées, fleur de sel ... »

Vertus :

le maïs est une céréale sans gluten, source de glucides et de magnésium fortifiant.

Ingrédients :

chocolat noir 70% Equateur, amandes, sucre, huile de pépins de courges, maïs, fleur de sel.



CASSIS TONIQUE / CAMEL

Une texture surprenante et un goût de cassis qui explose en bouche !

Surprise de votre chocolatière :

« C'est l'absence de beurre qui donne sa texture si particulière à ce caramel pas comme les autres »

Vertus :

D'une richesse inégalée en vitamine C, la baie de cassis donne du tonus.

Ingédients :

Pulpe de cassis, sucre de canne non raffiné, chocolat noir d'Equateur 70%, sirop de riz



SARRASIN MALIN / PRALINÉ

Un praliné irrésistible alliant des graines de sarrasin, des amandes et notre chocolat noir à 70%.

Surprise de la chocolatière :

« Nous incorporons des graines de sarrasin soufflées à notre praliné maison amandes sarrasin. C'est ce qui lui donne son croquant irrésistible ! »

Vertus :

le sarrasin apporte des glucides complexes mais aussi des fibres. Il favorise la satiété.

Ingédients :

Chocolat noir à d'Equateur 70%, amandes, sucre de canne non raffiné, graines de sarrasin



CAMEL PASSION / CAMEL

Croquez l'habit noir, faites attention au coeur coulant du caramel et laissez-vous emporter par la passion.

Surprise de la chocolatière :

« je laisse toute la place à la pulpe de passion, sans ajouter de crème. »

Vertus :

contrairement à ce que l'on peut imaginer, la passion calme.

Ingédients :

chocolat noir d'Equateur 70%, pulpe de fruit de la passion, sucre de canne, beurre laitier, sirop de riz, chocolat au lait



GINGEMBRE CITRONNÉ / GANACHE

Un beau match équilibré entre le citron et le gingembre, avec le chocolat noir en arbitre.

Surprise de la chocolatière :

« je ne suis pas une inconditionnelle du gingembre, mais le goût du gingembre frais m'a fait changer d'avis. »

Vertus : le gingembre, riche en magnésium, est plein de promesses aphrodisiaques ... à vous de vérifier ;)

Ingédients :

chocolat noir d'Equateur 70%, chocolat au lait, pulpe de citron, miel artisanal, gingembre frais râpé, infusé et filtré

CONSEILS DE CONSERVATION

La saveur des chocolats restera intacte pendant 4 semaines en respectant ces deux bonnes pratiques :

1. Conservez-les à température ambiante à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Astuce : avec le vin, à 16°C, c'est l'idéal. Le réfrigérateur n'est pas une bonne idée car c'est trop humide, les chocolats s'y abîment et les saveurs s'y mélangent.

2. Évitez les changements de température trop brutaux : ils n'aiment passer du chaud au froid et vice-versa. Tous les chocolats peuvent contenir des traces d'allergènes (lactose, arachide ou fruit à coque), car il serait trop dommage de se passer des noix, des cacahuètes et autres bonnes choses, sauf si c'est absolument indispensable.



3

NOS ATELIERS

NOS ATELIERS

Les ateliers de mon jardin chocolaté, c'est pour ...



1 - Découvrir notre atelier

Invitez vos clients, vos salariés, vos partenaires, par petits groupes à la chocolaterie pour un dépaysement complet et un moment de détente partagé.

2 - Des séances "plénières"

Pour des activités de « team building » avec vos équipes, entre amis, vos clients, vos partenaires, dans vos locaux ou dans un lieu convivial, mettez la main à la pâte.



3 - Des activités "en flux"

Pour une animation ludique et gourmande au gré des envies de vos équipes, lors de vos événements et séminaires.

4-Des ateliers en visio

Pour partager un moment de détente et de gourmandise avec vos collègues même les plus éloignés.



Pour plus de détails, téléchargez notre offre complète d'ateliers sur monjardinchocolate.com/offre-entreprise

MON JARDIN CHOCOLATÉ C'EST AUSSI...



Une communauté co-créative

que la chocolatière invite régulièrement à élire les chocolats de saison, à venir visiter la chocolaterie et admirer le travail des chocolatiers.

Une entreprise solidaire au coeur de Paris 14ème

où travaillent des personnes en insertion chargées de la mise en boîte des chocolats.

Le montage des boîtes est confié à un centre de travailleurs handicapés du quartier.



Un abonnement

une boîte de 20 chocolats envoyée tous les mois pendant, 3 mois, 6 mois ou 1 an chez vous ou l'un de vos proches.

Pour plus de renseignements,
rendez-vous sur
monjardinchocolate.com/abonnement

ILS NOUS FONT CONFIANCE ...

Nos partenaires

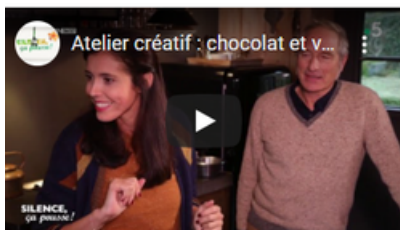


Nos clients professionnels



LA PRESSE PARLE DE NOUS !

A la télévision



Silence ça pousse - France 5



BFM Paris



La Quotidienne la suite - France 5

Presse écrite



Régional - novembre 2022



La Toque - septembre 2022



Le Parisien - septembre 2021

Sur le web



Vous avez une demande spécifique ?

Pour toute demande de devis ou personnalisation,
contactez Pierre-Gilles :



pierregilles@monjardinchocolate.com

06 50 56 56 24



Ou prenez un rendez-vous téléphonique
en cliquant ici

